



Заведующая филиалом  
Филиал, МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Федорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

18 января 2024 г.

7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Обед</b>								
2011	115	СУП С ОВОЩАМИ С КРУПОЙ И МЯСОМ	250/10	27,65	6,5	9,7	11,5	159
2013	410	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	42,47	14,2	15,9	8,7	234
2004	620	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	12,00	3,2	5,2	21,3	145
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,25	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,14	3,9	0,7	23,1	115
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
<b>Итого</b>				<b>103,15</b>	<b>29,7</b>	<b>32,2</b>	<b>99,3</b>	<b>805</b>
<b>Всего</b>				<b>103,15</b>	<b>29,7</b>	<b>32,2</b>	<b>99,3</b>	<b>805</b>

*Исбакова Н.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна



Согласовано

Заведующая филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
/Федорова Елена Юрьевна/



## МЕНЮ

18 января 2024 г.

с 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	115	СУП С ОВОЩАМИ С КРУПОЙ И МЯСОМ	250/10	28,25	6,5	9,5	11,4	159
2013	410	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	42,08	14,1	15,8	8,9	234
2004	620	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	13,56	3,8	5,4	25,7	167
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	1,4	0,8	22,7	103
<b>Итого</b>				<b>103,51</b>	<b>29,3</b>	<b>32,2</b>	<b>103,6</b>	<b>823</b>
<b>Всего</b>				<b>103,51</b>	<b>29,3</b>	<b>32,2</b>	<b>103,6</b>	<b>823</b>

*Соболёва Н.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна